



ANTIPASTI

peperoncini pugliesi ripieni di tonno

carciofi giganti sott'olio

erbazzone artigianale

bruschette con burro e acciughe del Mar Cantabrico

crostone con lardo di patanegra & gocce di balsamico

sformatino scomposto di spinaci e ricotta senese

con scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi e noci

antipasto reggiano

salame montanaro , parmigiano reggiano 30 mesi e erbazzone artigianale

SALUMI & FORMAGGI

pecorino BIO della MAREMMA

accompagnato da miele & confettura di fichi e barolo

mortadella artigianale bolognese & taralli all' olio EVO

culaccia stagionata con crostini di pane pugliese e burro

Spalla di san secondo e morlaco del grappa

accompagnato da pomodori secchi e chips di pane rustico

giro di formaggi

accompagnato con miele & la nostra confettura di pere e moscato

gran degustazione di salumi e formaggi per 1 persona

....accompagnato da 6 tigelle

gran degustazione di salumi e formaggi per 2 persona

...accompagnato da 12 tigelle

PRIMI PIATTI

gramigna

con ragù di salsiccia

tortelli verdi

ripieni di spinaci e ricotta e conditi con burro

tortelli di zucca

saltati con burro di Rossa Reggiana

risotto del liffò

con gorgonzola, pere e noci

passatelli asciutti

artigianali al ragù bianco di salsiccia e funghi porcini

cappelletti in brodo

cappelletti della botte

in salsa di parmigiano reggiano e tartufo nero

SECONDI PIATTI

stinetto di maiale al forno

con purè di patate

tartare di Reggiana

servita con i classici accompagnamenti

polpette della Botte

polpettine di carne cotte in sugo di pomodoro servite con sfoglie di pane croccante

roast beef di angus

con patate arrosto

pesto di cavallo

con rucola, parmigiano e riduzione di aceto balsamico

insalata di pollo

con mela, parmigiano reggiano 24 mesi, crostini di pane e maionese

insalata di arance

con finocchi, melograno, feta, olive taggiasche e pinoli